Notice d'utilisation

tables encastrables

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Coller ici l'étiquette de consommation d'énergie
jointe à la notice de votre appareil.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant :

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Nous savons que vous attendez de cet appareil qu'il vous apporte pleinement satisfaction en termes d'efficacité, fiabilité, facilité d'utilisation.

C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin, la plus grande attention afin que vous lui reconnaissiez ces qualités pendant de nombreuses années.

Son utilisation est très simple. Cependant, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice. Bien connaître votre nouvel appareil, c'est non seulement éviter au départ une erreur de manipulation susceptible de l'endommager, mais c'est aussi vous familiariser avec toutes les possibilités qu'il vous offre.

Nous souhaitons que la satisfaction que vous aurez dans son utilisation vous amène à nous choisir pour d'autres appareils de notre marque.

A bientôt et encore merci.

Appareil conforme à la directive CEE 87-308 relative à la limitation des perturbations radio-électriques.
et à la directive CEE 73-23 relative à la sécurité électrique.

- **Votre table de cuisson** ____ P. 2
- **Les foyers gaz** ____ P. 4
- **Les foyers électriques** ____ P. 5
- **Les conseils d'utilisation** ____ P. 6
- **L'entretien** ____ P. 8
- **La partie technique**
  (réservée à l'installateur) ____ P. 9
  - **l'encastrement** ____ P. 9
  - **la partie gaz** ____ P. 11
  - **la partie électrique** ____ P. 13

VOTRE TABLE DE CUISSON

Votre table de cuisson peut être équipée de différents types de brûleurs à gaz ou différents types de plaques électriques, selon le modèle : reportez vous à la fiche d'identification jointe à votre notice d'utilisation pour connaître les caractéristiques de votre appareil.

table électrique

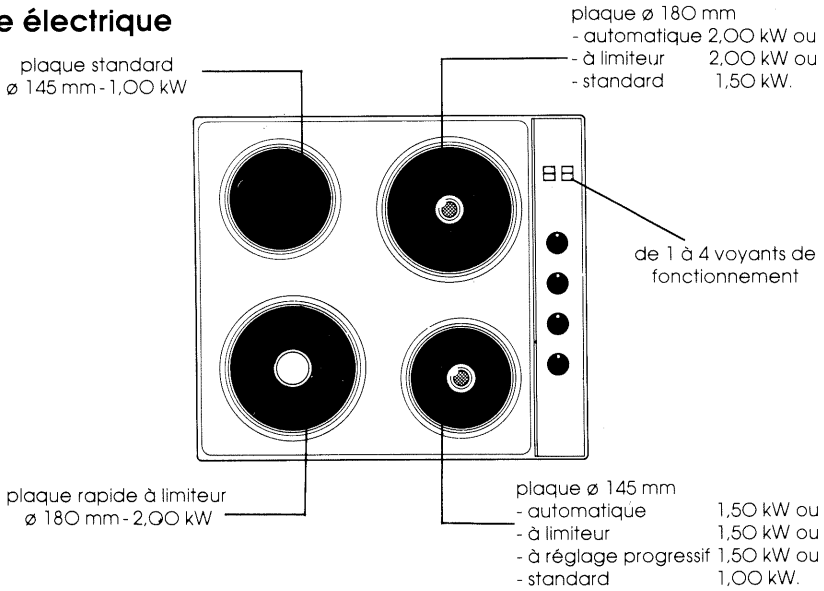
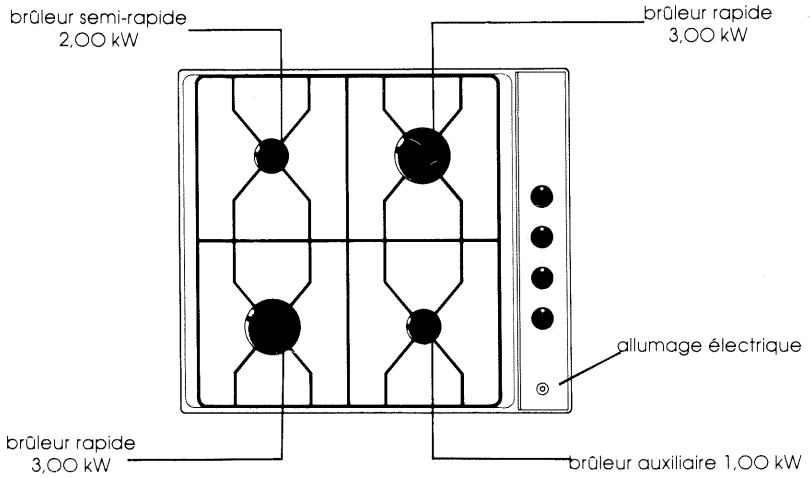
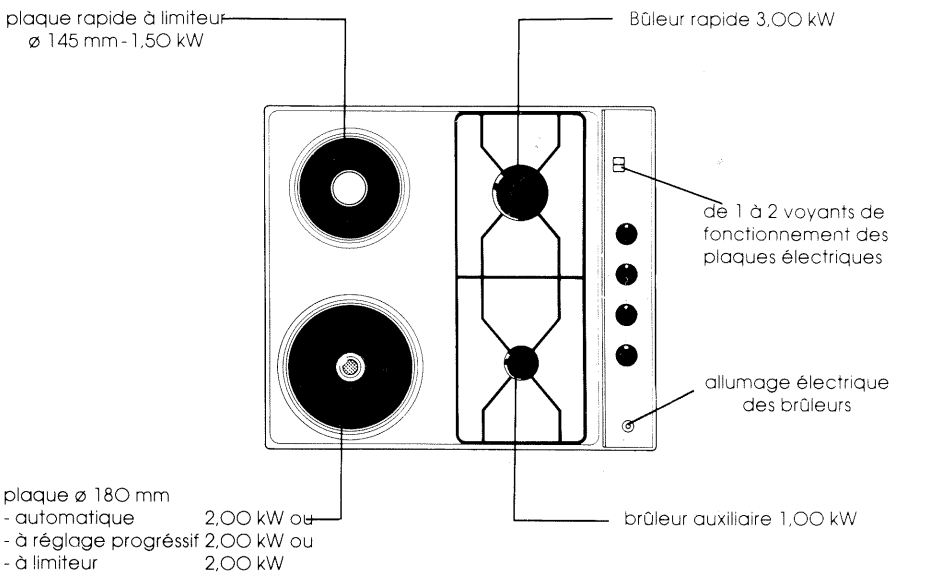
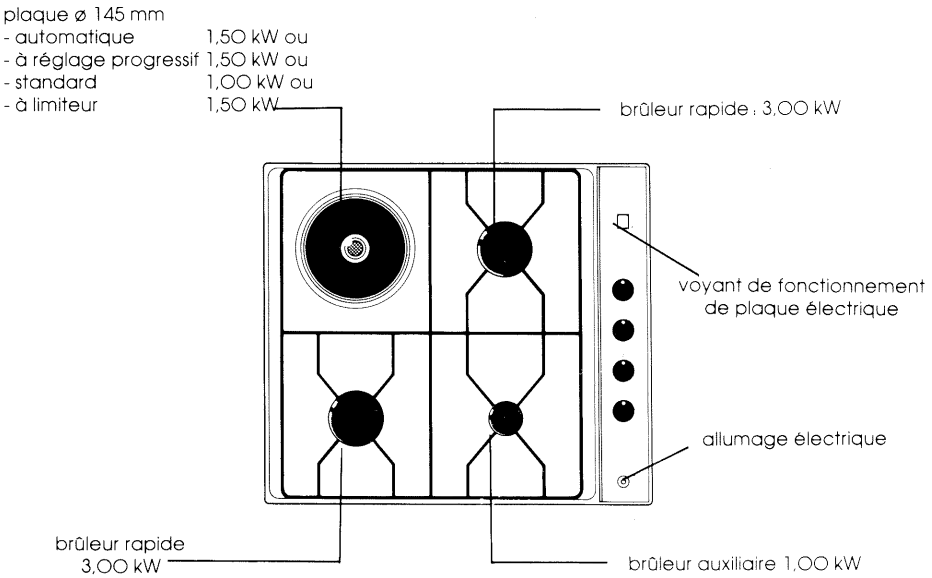

plaque ø 180 mm
- automatique 2,00 kW ou
- à limiteur 2,00 kW ou
- standard 1,50 kW.
plaque standard
ø 145 mm - 1,00 kW
de 1 à 4 voyants de fonctionnement
plaque rapide à limiteur
ø 180 mm - 2,00 kW
plaque ø 145 mm
- automatique 1,50 kW ou
- à limiteur 1,50 kW ou
- à réglage progressif 1,50 kW ou
- standard 1,00 kW.

table gaz



tables mixtes


plaque rapide à limiteur
ø 145 mm - 1,50 kW
Bûleur rapide 3,00 kW
de 1 à 2 voyants de
fonctionnement des
plaques électriques
allumage électrique
des brûleurs
plaque ø 180 mm
- automatique 2,00 kW ou
- à réglage progréssif 2,00 kW ou
- à limiteur 2,00 kW
brûleur auxiliaire 1,00 kW



les foyers gaz

Votre table de cuisson est équipée de **brûleurs à "ralenti progressif".**

Ceux-ci se caractérisent par leur grande souplesse de réglage, ils vous permettent :

- d'obtenir très facilement toutes les allures comprises entre le plein débit ⌂ et le débit réduit ⌂ ,
- de repérer la position convenant à chaque type de cuisson selon vos habitudes personnelles et de retrouver ensuite cette position sans tâtonnement.

allumage des brûleurs

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité : il est impossible de tourner la manette sans la pousser.

Allumage manuel	Allumage électrique
• **Pour allumer :** Présentez une flamme au brûleur puis poussez et tournez la manette du brûleur choisi, de la droite vers la gauche jusqu'au repère " ⌂ "	• **Pour allumer :** Poussez et tournez la manette du brûleur choisi de la droite vers la gauche jusqu'au repère " ⌂ ". Appuyez simultanément sur le poussoir d'allumage électrique et relâchez-le immédiatement : une étincelle jaillit de la bougie et enflamme le gaz au brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, renouvelez l'opération.

• **Pour éteindre,** tournez la manette de la gauche vers la droite jusqu'à la butée, sur la position "● " (arrêt). Le verrouillage de sécurité est en place.

• Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage.

• Si vous avez démonté le brûleur pour le nettoyer, assurez-vous, avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux des brûleurs sont en place.

les foyers électriques

plaque automatique à thermostat

Elle comporte en son centre un palpeur qui contrôle automatiquement la puissance de la plaque en fonction de la température du récipient avec lequel il est en contact. La température désirée est maintenue constante par le thermostat.

- Des repères de 1 à 12 permettent de satisfaire à toutes les cuissons. Le repère "●" ou "o" correspond à la position arrêt.
- Le réglage de la température s'effectue en tournant la manette de la gauche vers la droite jusqu'au repère choisi, le voyant de mise sous tension s'allume.
- Pour arrêter le fonctionnement de la plaque, tournez la manette de la droite vers la gauche jusqu'à la position arrêt, le voyant s'éteint.

plaques "rapide à limiteur" et "standard"

Ces plaques offrent le choix entre 6 allures de chauffe. La plaque rapide à limiteur repérée par un point rouge convient particulièrement aux cuissons demandant un démarrage rapide à feu vif.

- Le repère "●" ou "o" correspond à la position arrêt.
- Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche jusqu'au repère choisi, le voyant de mise sous tension s'allume.
- Pour arrêter le fonctionnement de la plaque, ramenez la manette sur la position arrêt, le voyant s'éteint.

plaque à réglage progressif

Elle offre le choix entre 12 positions de cuisson (repérées de 1 à 12), et une plage de "mijotage doux" (entre 0 et 1).

- Le repère "●" ou "o" correspond à la position arrêt.
- Sa souplesse permet d'affiner au maximum le réglage de la cuisson, et de cuisiner ainsi avec une plus grande précision.
- Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche jusqu'au repère choisi. Le voyant s'allume.
- Pour arrêter le fonctionnement de la plaque, ramenez la manette sur la position arrêt.

nos conseils

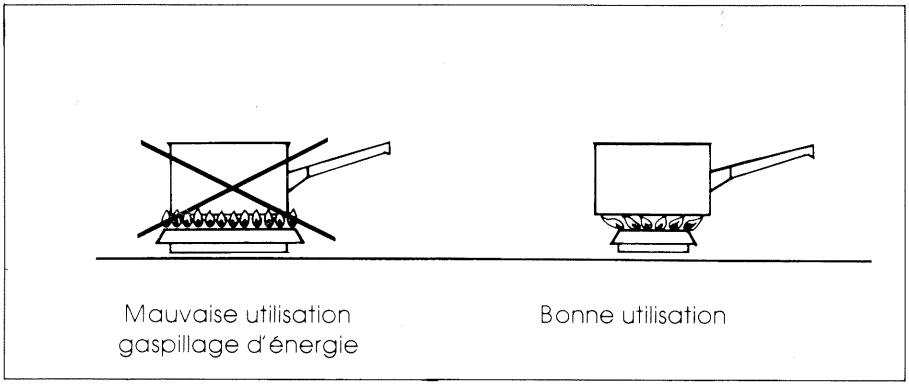
- Choisissez toujours un foyer proportionné au diamètre du récipient utilisé.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.

gaz

Il est conseillé de choisir des récipients de :

- 12 à 16 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire.
- 18 à 22 cm de diamètre pour le brûleur semi-rapide.
- 24 à 28 cm de diamètre pour le brûleur rapide.

Si vous devez utiliser des récipients dont le diamètre est supérieur à 28 cm, nous vous recommandons d'effectuer vos cuissons sur le foyer avant gauche. Ceci afin d'éviter la déterioration des manettes de commande.



Mauvaise utilisation
gaspillage d'énergie

Bonne utilisation

électricité

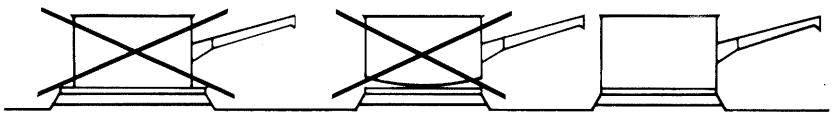
- Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé).
- Ne faites pas chauffer les plaques à vide et n'interposez aucun produit ou materiau entre la plaque et le récipient.
- Pensez à ramener la manette sur la position arrêt avant la fin de cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée.

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-dessus guidera vos premier essais.

Préparations	Plaque automatique à thermostat	Plaque (1) rapide à limiteur ou standard	Plaque (2) à réglage progressif
ARRÊT	"●" ou "O"	"●" ou "O"	"●" ou "O"
Maintien au chaud beurre et chocolat fondus	1 - 2	1	Mijotage doux O - 1
Mijotage - sauces délicates - riz - légumes secs	3 - 4	2	1 - 3
Maintien à ébulition, pâtes - pommes de terre - légumes frais - potages	5 - 6	3	4 - 5 - 6
Poêlage (veau - porc) - omelettes	7 - 8	4	7 - 8
Poêlage (bœuf) - crèpes	9 - 10	5	9 - 10
Fritures	11 - 12	6	11 - 12

(1) Tournez la manette jusqu'au repère 6 et, après quelques minutes, ramenez-la sur le repère correspondant au mets à cuire.

(2) Pour porter des liquides à ébullition, placez la manette sur la position 12 puis ramenez-la sur les positions conseillées dans le tableau dès que l'ébullition est atteinte.



Mauvaise utilisation
gaspillage d'énergie

Bonne utilisation

Avant la première utilisation, faites chauffer les plaques à vide 3 à 5 minutes pour durcir le vernis protecteur.

L'ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de votre table, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension. Toutes les manettes doivent se trouver sur la position ARRÊT et les voyants éteints.*

plaques électriques

- Après chaque utilisation, essuyez les plaques avec un papier absorbant. Elles doivent être maintenues bien sèches.
  Si nécessaire, les faire chauffer au préalable pour carboniser les salissures trop adhérentes.
- De temps en temps, et avant toute période prolongée de non utilisation, graissez légèrement les plaques.
- Le palpeur des plaques automatiques doit être entretenu avec précaution, essuyez immédiatement tout débordement et n'utilisez jamais de produit décapant.

grilles support de casseroles en acier émaillé

Utilisez une éponge imbibée d'eau et d'un produit détergent, rincez et séchez.

brûleurs

- Lavez les chapeaux à l'eau savonneuse.
  N'employez jamais d'eau vinaigrée.
  Pour les couronnes des brûleurs en aluminium, utilisez un tampon finement abrasif imprégné de savon, rincez abondamment et séchez.

dessus de table de cuisson

- Après chaque utilisation passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
- En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer la surface.

tableau de commande et manettes

- Utilisez une éponge très légèrement imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

*Selon le modèle

LA PARTIE TECHNIQUE
encastrement

recommandations

- Pour faciliter la manœuvre des ustensiles de cuisson et des manettes, il est recommandé de ne pas placer, à moins de 15 cm de la table de cuisson, à droite et à gauche, un meuble plus haut que celle-ci.
- Si le meuble support comporte une paroi arrière, il est recommandé de découper cette paroi sur toute la largeur, pour laisser un passage de 5 cm sous le plan de travail du meuble.

mise en place de la table de cuisson

- Introduisez le joint d'étanchéité dans la gorge tout autour du caisson de la table à encastrer. Il faut le placer entre la tôle du caisson et la table émaillée et engager la fente du joint dans le rebord du caisson (voir Fig. 2).
- Placez la table dans l'ouverture du meuble support, dont la découpe est indiquée sur la Fig. 4. La découpe doit être centrée dans le sens avant-arrière du meuble.

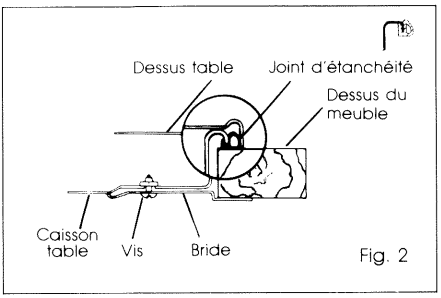


Fig. 2

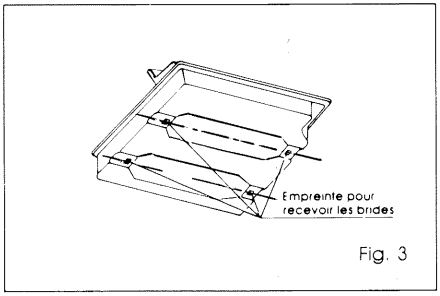


Fig. 3

- La table est ensuite fixée au moyen de 4 brides livrées en sachet (deux à l'avant et deux à l'arrière, voir Fig. 3). Desserrez légèrement les vis, faites pivoter les brides sous le meuble et bloquez celles-ci à l'aide des vis. Le joint doit assurer l'étanchéité entre la table de cuisson et le meuble support.

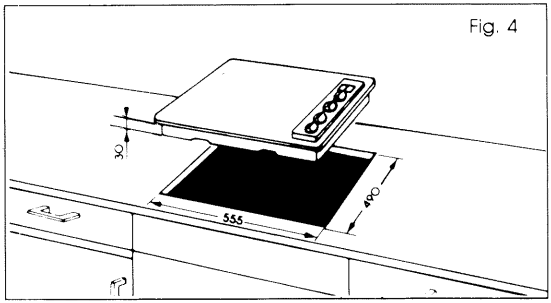


Fig. 4

Démontage de la table de cuisson

Table de cuisson 3 brûleurs + 1 plaque ✷ 2 brûleurs + 2 plaques✷

1) Débranchez l'appareil.
2) Désencastrez-le du meuble.
3) Enlevez les composants mobiles de la partie gaz (grille de table, chapeaux, intercalaires, couronnes de brûleur).
4) Retournez l'appareil sur une table.
5) Dévissez les écrous laitons ou les vis (selon modèle) situés à la verticale des foyers électriques (3+1 : 1 écrou , 2+2 : 2 écrous)
6) Retournez à nouveau l'appareil en maintenant l'assemblage table/ carter côté foyer(s) électrique(s).
7) Dévissez les vis situées à l'emplacement des brûleurs gaz.
8) Basculez le dessus de la table de cuisson en la pivotant sur le côté bandeau.

Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse.

Table de cuisson 4 brûleurs✷

1) Débranchez la prise de courant et coupez le gaz.
2) Enlevez les grilles de table, chapeaux, intercalaires, couronnes de brûleurs.
3) Démontez le dessus de la table de cuisson en retirant les vis de fixations situées à proximité des brûleurs.
4) Basculez le dessus de la table de cuisson en la pivotant sur le côté bandeau.

Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse.

Table de cuisson 4 plaques électriques✷

1) Débranchez l'appareil.
2) Désencastrez-le du meuble.
3) Retournez-le sur une table.
4) Dévissez les écrous laiton ou les vis (selon modèle) en regard des foyers électriques.
5) Basculez le carter en le pivotant sur le côté du bandeau.

Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse.

✷ correspond à un niveau d'équipepement selon modèle

Partie gaz

Installation - Raccordement

Important

- L'installation doit être réalisée conformément aux règles de l'art et en accord avec les prescriptions des normes en vigueur.
- Vérifiez que le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation et que tous les raccords sont bien étanches.
- N'omettez pas d'installer un robinet de barrage visible et accessible.
- Prévoyez notamment l'installation de votre table dans un local où l'aération sera conforme au document technique unifié n° 61-1.
  (D.T.U. 61-1 du C.S.T.B.[1])

Raccordement gaz

Il s'effectue par dessous et à l'arrière droit du caisson.
Cet appareil doit être raccordé :

- pour les gaz distribués par canalisation (gaz naturel, air butané, air propané) :
  - soit par un tuyau rigide (cuivre avec embout mécanique),
  - soit par tuyau flexible à embout mécanique qui se visse directement sur le coude terminant la rampe de l'appareil (la tuyauterie doit être visible et accessible sur toute sa longueur),
- pour les gaz distribués par bouteille ou cuve (gaz butane, gaz propane) :
  - soit par tuyau rigide (voir ci-dessus)
  - soit par tuyau flexible (voir ci-dessus)
  - soit par un tuyau souple type butane de 6 mm de diamètre intérieur marqué NF. GAZ, c'est-à-dire de qualité conforme à la norme en vigueur, avec l'about spécial butane vissé sur le coude (le tuyau doit être également visible et accessible sur tout sa longueur)

Remarque : changez le tuyau un peu avant l'expiration de la date de vieillissement imprimé à côté du sigle NF.

DEBIT DES BRULEURS

TYPE DE BRÛLEUR	Air propané 27,2 MJ/m³ Air butané 26,4 MJ/m³			Gaz naturel			Butane Propane		Puissance
	Litres/heure		repère inj.	Litres/heure		repère inj.	g/h	repère inj.	kW
	AP	AB		Groupe "H" 18mbar	Groupe "L" 25 mbar				
RAPIDE	419	432	225	286	333	115	218	85	3000
SEMI-RAPIDE	280	288	180	191	222	95	145	70	2000
AUXILIAIRE	140	144	125	95	111	70	73	50	1000

[1] C.S.T.B. Centre Scientifique et Technique du Bâtiment - 4, Av. du Recteur Poincaré - 75016 Paris

Changement de gaz

Les tables sont adaptables aux divers gaz définis dans le tableau "DEBIT DES BRÛLEURS", par changement des injecteurs et réglage du débit réduit. Aucun réglage d'air n'est à effectuer.

Pour ce faire, voir paragraphe "**démontage de la table de cuisson**"

Changement d'injecteurs

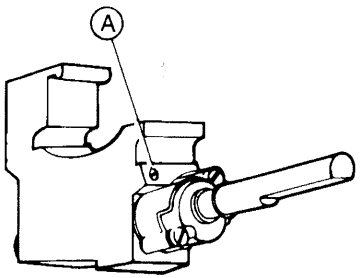
Dévissez les injecteurs des brûleurs et vissez à la place les injecteurs correspondant au gaz utilisé, livrés en sachet sur carte et repérés.

Réglage du débit réduit.

Pour effectuer le réglage des débits réduits, démontez le dessus de la table de cuisson (voir paragraphe changement de gaz ci-dessus).

1 - Remontez la manette. Allumez le brûleur puis tournez la manette de la droite vers la gauche jusqu'à la butée (près de 3/4 de tour).

2 - Enlevez la manette :
- pour le butane et le propane, vissez à fond la vis pointeau A,
- pour les gaz naturels et l'air propané ou butané, dévissez ou vissez la vis pointeau A jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte mais stable.



3 - Remontez le dessus de la table de cuisson et ses accessoires.

Vérification des réglages

1 - Nettoyez les brûleurs (voir page 8).
2 - Allumez le brûleur.
3 - Vérifiez l'aspect de flamme.
4 - Vérifiez la stabilité des flammes au brûleur.

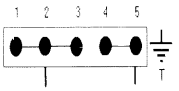
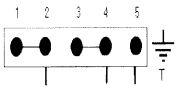
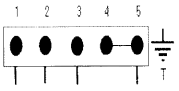
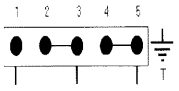
Partie électrique

Vérifiez que la puissance de l'installation est suffisante et que les lignes sont en bon état et peuvent supporter l'intensité absorbée par la table de cuisson, compte tenu des autres appareils électriques branchés.
Dans le cas où l'appareil est relié à demeure aux canalisations électriques fixes, un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm doit être prévu dans l'installation fixe.

!MPORTANT : quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément au règlement en vigueur. NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ÊTRE ENGAGÉE EN CAS D'INCIDENT OU D'ACCIDENT PROVOQUÉ PAR UNE MISE À LA TERRE INEXISTANTE OU DÉFECTUEUSE.

Tables électriques (sans cordon d'alimentation)✷

Les tables de cuisson électriques sont livrées pour courant monophasé 230V.
Les différents branchement possibles sont définis dans le tableau ci-dessous

Nature du courant Raccordement		Câble	Fiche	Fusible de ligne 1 par phase
	Mono 230 V	3 fils de 4 mm²	2 P + T 32A	32A
	Δ Tri 230 V	4 fils de 2,5 mm²	3 P + T 20A	20A
	Y Tri 400 V + N	5 fils de 2,5 mm²	3 P + N + T 20A	15A
	V Tri 400 V + N	4 fils de 2,5 mm²	2 P + N +T 20A	15A

:

Le branchement du cordon d'alimentation se fait avant d'encastrer la table

- Démontez le carter de protection (voir paragraphe "démontage de la table de cuisson").
- Passez convenablement le câble d'alimentation dans le meuble.
- Raccordez ce câble (type H0 5 RRF) suivant la nature du courant (utilisez un câble et une fiche appropriée ayant la marque NF)
- fixez-le à l'aide de la bride serre-câble.

IMPORTANT : n'oubliez pas de remontez le carter de protection.

✷ correspond à un niveau d'équipepement selon modèle

Tables électriques (avec cordon d'alimentation)✷

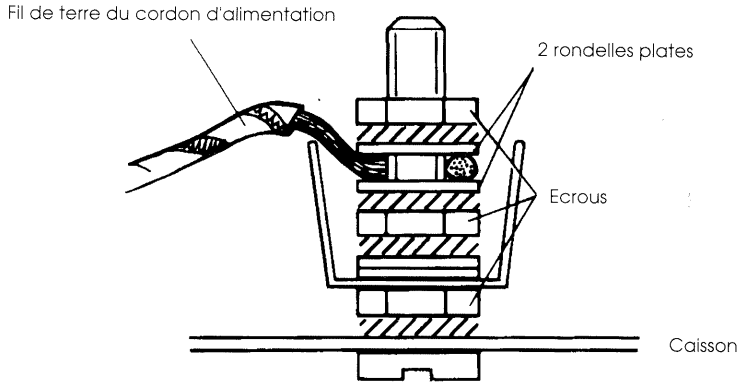
Ces tables ne peuvent être branchées qu'en monophasé 230V. En cas de changement de cordon (voir paragraphe "démontage de la table de cuisson"), vérifiez que la vis de fixation du serre-câble est bien vissée à fond. Utilisez une prise de courant 2 P + T 32A ayant la marque NF. Calibre des fusibles : 32A (1 par phase).

Tables gaz et mixtes✷

raccordement électrique

Ces tables ne peuvent être branchées qu'en monophasé 230 V.

Le cordon d'alimentation est livré raccordé sur la table.



En cas de changement de cordon (voir paragraphe "**démontage de la table de cuisson**") le fil de terre repéré vert/jaune doit être fixé entre les 2 rondelles plates suivant le croquis ci-dessous et les deux fils d'alimentation au domino. Puis vérifiez que la vis de fixation du serre-câble soit bien vissée à fond.

Le remplacement du cordon ne nécessite aucun outil spécial.

Tables gaz : utilisez une fiche de prise de courant 2 P + T 6A ayant la marque NF.

Tables mixtes : utilisez une fiche de prise de courant 2 P + T 10/16 A ayant la marque NF. Calibre des fusibles de ligne (1 par phase : 20 A).

✷ correspond à un niveau d'équipepement selon modèle

REÇU LE
19 AVR. 1994

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil.

Service Conseil Consommateurs
BP 142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : (16) 44.60.06.10

COFRADEM
43, Avenue Félix Louat – BP 142
60307 SENLIS
Tél. : (16) 44.62.20.00 – Télex : 15 5530 Elux Fr
SNC au Capital de 12.000.000 F
RCS Senlis B 314045 980

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).